

„Purino Soulkitchen“ in der Lokhalle ist nun offen

Mit viel Platz und einer Innenarchitektur im Industrie-Look: Nach 30 Monaten Bauzeit werden italienische Spezialitäten serviert

Von Joachim Röderer

FREIBURG-BRÜHL. Mitten in Zeiten von Energiekrise und Inflation hat Freiburgs wohl größtes Restaurant eröffnet: Das italienische Lokal Purino Soulkitchen belegt auf dem Güterbahnareal in der Lokhalle stattliche 1250 Quadratmeter auf zwei Ebenen. Platz ist für 250 Gäste drinnen und im Sommer für weitere 250 draußen. 30 Monate dauerten die Bau- und Vorbereitungsarbeiten in dem denkmalgeschützten Gebäude. Das Restaurant im „Industrial Look“ bringt dessen besondere Architektur voll zur Geltung.

Seit dem vergangenen Freitag können im „Purino“ Gäste bedient werden – endlich, wie Betreiber Alexander Stepanik sagt. „Mehr Widerstände konnten wir nicht haben“, so seine Rückschau. Der Lokhallen-Umbau wurde durch die Corona-Zeit, durch Lieferschwierigkeiten, Rohstoffmangel und am Ende noch durch Energiekrise und Inflation erschwert. Und dann der Umbau in einem 1905 erbauten Gebäude mit all seinen Anforderungen an Denkmal- und Brandschutz samt Genehmigungs-marathon. „Es hätte leichtere Möglichkeiten gegeben, Geld zu verdienen – aber ich hätte mir nie verziehen, das hier nicht gemacht zu haben“, sagt der Betreiber.

2015 kam der erste Kontakt zu den Lokhallen-Eigentümern Frank Böttinger und Lars Bargmann zustande. Es gab auch andere Interessenten – aber am Ende bekam „Purino“ den Zuschlag. Sowohl die Eigentümer als auch der Pächter haben je-



Freier Blick bis zu den Scheddächern der Lokhalle: Alexander Stepanik hat das Restaurant Purino Soulkitchen im südlichen Teil der Lokhalle auf dem Güterbahnareal eröffnet.

FOTO: MICHAEL BAMBERGER

weils eine siebenstellige Summe in die große Südhalle investiert. Der Umbau war nicht einfach: „Hier ist keine einzige Wand gerade“, sagt Lars Bargmann beim Rundgang. Allein in den Fassadenfenstern der Ostseite des Gebäudes mussten 625 Scheiben ersetzt werden. Das Gebäude wurde auf Kfz-70-Standard gedämmt, die komplette Technik erneuert, geheizt wird mit Nahwärme vom Getec-Kraftwerk nebenan. Die Räume waren zuvor nur als Lager genutzt worden. Das Ergeb-

nis des Umbaus begeistert auch die Eigentümer: „Die Geschichte der Halle ist ablesbar geblieben“, sagt Lars Bargmann.

65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten für das Restaurant. „Purino“ ist eine kleine Kette. Gegründet vor 15 Jahren in Mönchengladbach, gibt es mittlerweile elf Standorte. „Aber jeder wird individuell betrieben“, sagt Alexander Stepanik, der selbst auch nach Freiburg gezogen ist: „Das hier ist unser spektakulärstes Objekt“, meint er.

Es gibt Pizza und Pasta sowie weitere mediterrane Spezialitäten und Fleischgerichte. Pasta, Dips und alle Saucen stammen aus eigener Herstellung. Was nicht selbst hergestellt wird, wird aus Italien importiert. Das Fleisch und andere Produkte kommen aus der Region. Ein Fokus liegt auf Familien. Kinder unter sieben Jahren dürfen sogar umsonst essen.

Purino Soulkitchen, Paul-Ehrlich-Straße 5, geöffnet täglich ab 11.30 Uhr.